

江馬の殿さまのもてなしを今味わう



江馬・室町 饗応膳

Kyou Qu Zen

飛騨の中世に思いを馳せて
いただけましたら幸いです。

室町時代と同じ庭を見ながら、
当時をイメージする
膳を食すことで、
江馬氏の館と庭園を五感で
味わうことができます。

中世の高原郷を治めていた江馬氏。
庭園と館跡は復元され、
国の名勝に指定されています。

当時、江馬氏が賓客をどのように
もてなしたのかを想像しながら
中世に食べていたであろう
饗応膳を検討しました。



岐阜県飛騨市

「江馬・室町饗応膳」ご提供の流れ

【事前に】

- ①希望日に江馬館を使用して食事できるかを飛騨市教育委員会（TEL：0577-73-7496）に確認してください。
- ②料理を宙ドーム・ひだ小僧（TEL：050-3525-8662）に電話で予約。
配達希望時間・人数などをお伝えください。
※お膳は1人6,000円（税、配達代込み）、お弁当は1人3,500円（税、配達代込み）です。
※お飲み物は基本的にご自身で用意ください
（お茶のみ、ひだ小僧でも対応できますので、その場合はご希望をお伝えください）。
※料理は1ヶ月前までに予約ください（10名様から承ります）。

【当日】

- ①時間までに江馬館（会所）に入館。
※江馬館で饗応膳をいただく方は、特別に入館料が無料です。
- ②館の受付員に食事される旨を伝え、机を借りてください。
※準備等は指示に従ってご自身でお願いします。
- ③饗応膳が配達されますので受け取り、支払いください。
- ④室町時代の庭園と食事をお楽しみください。
- ⑤片付けをお願いします。
※お膳の器は後で回収します。
※御持参した飲み物等のゴミ等はすべてご自身でお持ち帰りください。

<その他、注意事項>

- ・ご希望の方には素焼きのかわらけを貸し出しますので、江馬館の受付員に申し出ください。
- ・残飯や液体物は公園内に絶対に廃棄しないでください。
- ・館や公園内での火気使用、喫煙は厳禁です。
- ・飲酒については、節度を守っていただくようお願いします。
- ・施設や備品の破損があった場合には、クリーニング代や修繕費用をご負担いただきます。
- ・饗応膳は宙ドーム内でも提供可能です。ひだ小僧にご連絡ください。

饗応膳試食検討会動画：
<https://www.youtube.com/watch?v=IVPMM2jL-wQ>



飛騨市の文化財
ホームページ：
<http://hida-bunka.jp>



お食事処 ひだ小僧

岐阜県飛騨市神岡町夕陽ヶ丘6
道の駅スカイドーム神岡内

ご予約
お問合せ

☎ 050-3525-8662

<受付時間> 午前11時～午後2時 午後5時～午後7時

史跡 江馬氏館跡公園
（国名勝 江馬氏館跡庭園）

岐阜県飛騨市神岡町殿573-1
お問合せ：0578-82-6001
<開館時間> 午前10時～午後4時

飛騨市教育委員会
文化振興課

岐阜県飛騨市古川町本町2-22
お問合せ：0577-73-7496

編集・企画 ひだ小僧、飛騨市教育委員会

献立の検討

江馬・饗応膳を考案するにあたって、中世の文献・絵画資料の他、館の発掘調査成果などを参考としました。

文献史料から

江馬氏の饗応の記録は『梅花無尽蔵』に唯一見ることができます。「満盤の風味、江湖に置く」とあり、庭園を望む広い座敷で皿一杯のご馳走が並べられている様子が詩に表現されています。

ただし、具体的な献立などは分からないため同時代の武家の饗応の記録である御成記や茶会記などを参考に、当時食されていた食材や調理法を膳の構成を考案しました。

絵画史料から

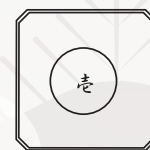
当時の食事や饗応の様子イメージするため、中世の絵画資料も参考としました。主に『酒飯論絵巻』を参考として、当時の調理方法や提供された器や盛り付けを考案しました。

発掘調査成果から

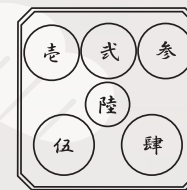
発掘調査では、動物の骨など具体的に食されたものが分かる成果はありませんでしたが、使っていたであろう土器等の器が出土しました。また、出土点数が少ないことから、木器を多用したのではないかと考えられます。発掘でも見つかった素焼きのかわらけでお酒を飲み交わっていたであろうということで、検討会ではわざわざ素焼きのかわらけを用いました。

江馬・室町 饗応膳の献立

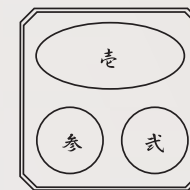
食材・調理法・器など、資料をもとに当時の様子をイメージしながら、献立を考案しました。飛騨地方の特産品の山の幸をふんだんに使った、とても贅沢な饗応膳です。



酒器



本膳



貳の膳

御献立

【貳の膳】

壺

塩焼き・こも豆腐と椎茸の煮物
鮎は今と同じく高原川で獲れたと考えられる。こも豆腐と椎茸は醬油で煮ている。

貳

宇治丸の甘露煮

鰻の事。京の宇治川で獲れたことから、ぶつ切りにして山椒で煮ている。

参

御菓子

栴餅の蜂蜜煮。栴餅は江戸時代成立の『飛州志』に名産として挙げられている。

【本膳】

壺

鯉の御造り

瀧を登り龍に転じるという中国の故事から、当時最上級の魚であった。

貳

山菜の含ませ煮

姫竹・ぜんまい。筍（孟宗竹）は自生していたと想定。

参

里芋の荳胡麻和え

里芋は古くから日本に伝わる。荳胡麻は油産が主だったが、食用も想定。

肆

猪汁

猪の味噌汁。仏教の戒律で肉食は禁忌とされたが、武家社会では食していた。

伍

御飯

中世は強飯（蒸しご飯）が一般的だったが、今回は現代風に炊いている。

陸

香の物

赤蕪・山ゴボウの漬物。

【酒器】

壺

御酒

当時の酒器は使い捨ての素焼きのかわらけが珍重され、江馬館の発掘でも多数出土している。

平成三十年十月廿五日

ひだ小僧料理長

酒井務

